
Kotlety wieprzowe z jabłkami

Dodano: 2010-01-01 17:37:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1254 razy.

4 kotlety schabowe
4 duże, kwaśne jabłka
pół szklanki śmietany
łyżka margaryny
sól, pieprz

Kotlety natrzeć solą i pieprzem. Jabłka obrać i zetrzeć na grubej tarce jarzynowej lub poszatkować na szatkownicy. Naczynie żaroodporne wysmarować obficie margaryną, ułożyć kotlety, a na nich poszatkowane jabłka. Połać wszystko śmietaną i wstawić naczynie do nagrzanego piekarnika na 45 min. Podawać kotlety z sałatką kartoflaną lub ziemniakami purée.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD